SAMSUNG

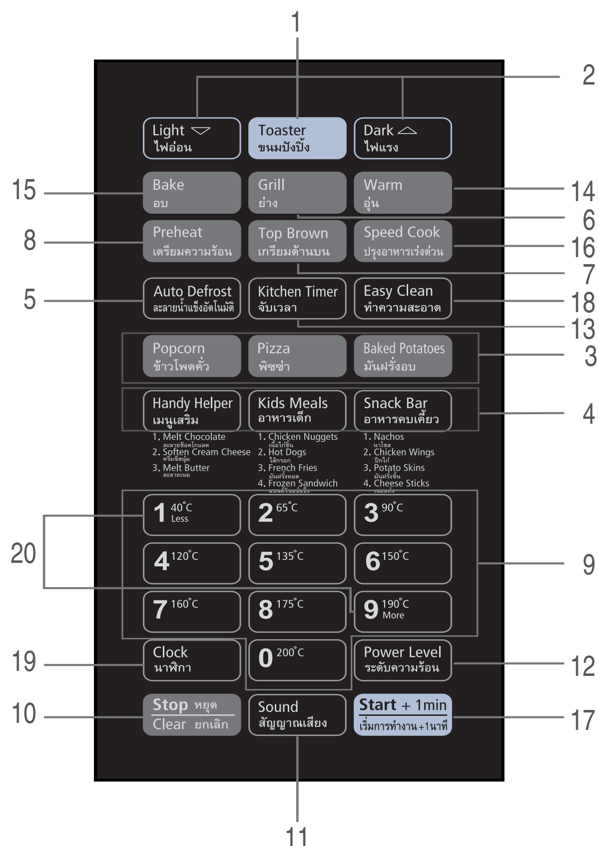
เตาไมโครเวฟสำหรับปิ้งและอบ
คู่มือผู้ใช้

MT1099STD



รหัส: DE68-03181B

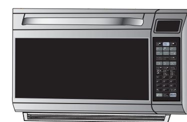
แผงควบคุม



1.	ปุ่ม Toaster Start (เริ่มต้นเครื่องปิ้ง)	11	เสียง
2	ปุ่ม Toasting Adjustment (ปรับการปิ้ง)	12	ระดับพลังงาน
3	ปุ่มปรุงอาหารทันที	13	นาฬิกาจับเวลา
4	ผู้ช่วยสารพัดประโยชน์, อาหารเด็ก, ของว่าง	14	อุ่น
5	ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (Auto Defrost)	15	อบ
6	ย่าง	16	ปรุงแบบด่วน
7	ทำให้ด้านบนเกรียม	17	เริ่มต้น/ +1 นาที
8	อัตโนมัติ	18	ทำความสะอาด
9	ปุ่มตัวเลข/อุณหภูมิการปรุงอาหาร	19	นาฬิกา
10	หยุด/ยกเลิก	20	เพิ่ม/ลด

อุปกรณ์เสริม

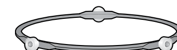
นำเตาอบออกจากบรรจุภัณฑ์ และตรวจสอบว่ามีชิ้นส่วนทั้งหมดครบตามที่แสดงนี้ หากมีชิ้นส่วนใดขาดหายไปหรือเสียหาย โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย



เตาไมโครเวฟ



ถาดแก้ว



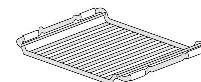
วงแหวนลูกกลิ้ง



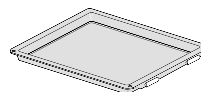
คู่มือผู้ใช้



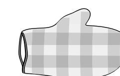
บัตรรับประกัน



ตะแกรงโลหะ
(DE97-00318B)



ถาดสำหรับอบ
(DE97-00327A)



ถุงมือกันความร้อน
(DE63-00123B)

 ห้ามดึงท่อพลาสติกสีขาวที่ติดอยู่กับถาดรองปรุงอาหารและตะแกรงโลหะออก

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอบคุณที่เลือกซื้อเตาไมโครเวฟ SAMSUNG
คู่มือผู้ใช้นี้มีข้อมูลเกี่ยวกับการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟนี้:

- ***ขอควรระวังเพื่อความปลอดภัย***
- ***อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม***
- ***เคล็ดลับในการอบอาหาร***

ที่ด้านในของปก คุณจะพบกับคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะอธิบายการทำงานพื้นฐานสี่ประเภท ได้แก่

- ***การปรุงอาหาร***
- ***การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ***
- ***การย่าง***
- ***การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร***

ด้านหน้าของคู่มือฉบับนี้จะมีภาพของเตาอบ พร้อมทั้งแผงควบคุม ซึ่งจะช่วยให้คุณหาตำแหน่งของปุ่มต่าง ๆ ได้อย่างง่ายดาย

ขั้นตอนที่อธิบายทีละขั้นตอน จะประกอบด้วยสัญลักษณ์สามแบบ





ข้อมูลสำคัญ **หมายเหตุ** **ข้อควรระวัง**

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

1. ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ

2 ห้ามวางวัตถุระหว่างประตูของเตาไมโครเวฟกับแผงด้านหน้า หรือให้มีเศษอาหารหรือน้ำยาทำความสะอาดหลงเหลือ สะสมอยู่ที่ซีลประตู รักษาความสะอาดของประตูและซีลประตูโดยเช็ดให้สะอาดหลังจากใช้งานโดยใช้ผ้า หมาดและตามด้วยผ้าแห้ง

3 ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากมีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างซ่อมไมโครเวฟที่มีความชำนาญและ ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต สิ่งสำคัญคือประตูไมโครเวฟต้องปิดได้อย่างถูกต้องและไม่เกิดความเสียหายกับ สิ่งต่อไปนี้
(1) ประตู ซีลขอบประตู และผิวหน้าของซีล
(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)
(3) สายไฟ

4 ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

TH

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย
โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต
ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้

1. **ห้าม** ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
   - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

   สาเหตุ: อาจเกิดประกายไฟและอาจทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

2 **ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
- ขวด โถ หรือภาชนะที่ปิดสนิทหรือใช้สุญญากาศ
  เช่น) ขวดอาหารสำหรับทารก
- อาหารที่มีการผนึกไม่ให้อากาศเข้า
  เช่น) ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ ที่ไม่ได้กะเทาะเปลือก มะเขือเทศ

สาเหตุ:แรงดันที่เพิ่มขึ้นจะทำให้อาหารเหล่านี้ระเบิดแตกออก
เคล็ดลับ: เปิดฝาหรือเจาะผิว ถุง ฯลฯ ก่อน

3 **ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา
สาเหตุ:ผนังของเตาอาจเสียหาย
เคล็ดลับ: วางแก้วใส่น้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา
น้ำจะดูดซึมไมโครเวฟ ถ้าคุณใช้เตาไมโครเวฟขณะที่ไม่มีอาหารโดยไม่ตั้งใจ

4 **ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ
สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ เนื่องจากมีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา

5 **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา
สาเหตุ: ภาชนะบางประเภทจะดูดซึมไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ ดังนั้นภาชนะจะมีความร้อน

6 **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ
สาเหตุ: ผนังของเตาอบอาจร้อนจนลวกได้ หลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จแล้ว แม้ว่าจะไม่มีลักษณะให้เห็นว่ามีความร้อนสูงก็ตาม อย่าให้สารไวไฟสัมผัสกับด้านในของเตาไมโครเวฟ โปรดรอให้เตาเย็นลงก่อน

7 ในการลดความเสี่ยงของไฟในช่องของเตาอบ:
- โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
- นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
- ห้ามใช้เตาไมโครเวฟทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง หากพบควันไฟ อย่าเปิดประตูไมโครเวฟ ให้ปิดเครื่องและดึงสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟทันที

TH

8 ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
- โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีทุกครั้ง หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ
- คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น
- ใช้ความระมัดระวังเมื่อหยิบจับภาชนะหลังจากอุ่นอาหาร เพราะอาจร้อนลวกมือได้หากภาชนะร้อนเกินไป
- อาจเกิดอันตรายจากการเดือดกระเด็นในภายหลัง
- ในการป้องกันการเดือดในภายหลังและการลวก คุณควรใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

สาเหตุ: ระหว่างการอุ่นของเหลว จะมีการเดือดที่ล่าช้า ซึ่งหมายความว่าการเดือดและกระเด็นอาจเกิดขึ้นภายหลังจากที่นำภาชนะออกจากเตาอบแล้ว

- ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
  - จุ่มบริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
  - พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
  - โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
- ห้าม ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป
- ทุกครั้งจะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
- ห้ามอุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง

9 โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
- ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
- ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10 ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ
สาเหตุ: ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

11 รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ
สาเหตุ: เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหาย และลดประสิทธิภาพของเตาอบ

12 คุณอาจได้ยินเสียง "คลิก" ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)
สาเหตุ: เสียงนี้เป็นการทำงานปกติ เมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

13 เมื่อมีการใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารภายใน เครื่องจะตัดพลังงานโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย คุณสามารถใช้งานตามปกติ หลังจากปล่อยให้เย็นเป็นเวลา 30 นาที

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติก กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

ข้อสำคัญ

ห้ามมิให้ ปล่อยให้เด็กใช้หรือเล่นเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และห้ามมิให้ปล่อยเด็กไว้ตามลำพังเมื่ออยู่ใกล้เตาไมโครเวฟขณะที่มีการใช้งาน ห้ามเก็บหรือซ่อนของที่เด็กสนใจไว้ใกล้หรือเหนือเตาไมโครเวฟ

คำเตือน:

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน:

โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:

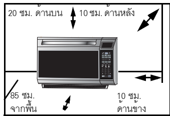
โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

คำเตือน:

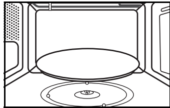
ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟ ตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัยและทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ที่ด้านบนของเตาอบ 85 ซม. (33 นิ้ว) จากพื้น



2 นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
และทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

3 เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

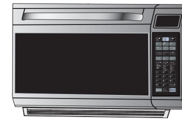
 **ห้าม** อุดช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจเกิดความร้อนมากเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง

 เพื่อความปลอดภัย โปรดต่อสายไฟของเตาอบเข้ากับปลั๊กไฟฟ้ากระแสสลับ 3 ขา, 220 โวลต์, 50 เฮิรตซ์ที่มีการลงกราวด์ หากสายไฟของอุปกรณ์มีความเสียหาย โปรดให้ผู้ผลิตหรือตัวแทนฝ่ายบริการหรือบุคคลที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากไฟฟ้า

 **ห้าม** วางเครื่องไมโครเวฟไว้ในบริเวณที่ร้อนและชื้น เช่น ติดกับเตาอบทั่วไปหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ และสายไฟสำหรับต่อพ่วงจะต้องเป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟที่มากับเตา โปรดเช็ดซีลประตูด้านในด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

การตรวจสอบชิ้นส่วน

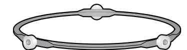
นำเตาอบออกจากบรรจุภัณฑ์ และตรวจสอบว่ามีชิ้นส่วนทั้งหมดครบตามที่แสดงนี้ หากมีชิ้นส่วนใดขาดหายไปหรือเสียหาย โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย



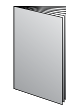
เตาไมโครเวฟ



ถาดแก้ว



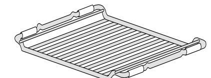
วงแหวนลูกกลิ้ง



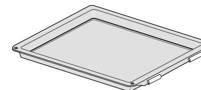
คู่มือผู้ใช้



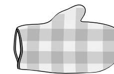
บัตรรับประกัน



ตะแกรงโลหะ
(DE97-00318B)



ถาดสำหรับอบ
(DE97-00327A)



ถุงมือกันความร้อน
(DE63-00123B)

 ห้ามดึงท่อพลาสติกสีขาวที่ติดอยู่กับถาดรองปรุงอาหารและตะแกรงโลหะออก

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ

◆ อาการปกติ
- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

◆ เตาไม่เริ่มทำงานเมื่อคุณกดปุ่ม **Start/+1 Min** (เริ่มต้น/+1 นาที)
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

◆ อาหารไม่สุกเลย
- คุณตั้งเวลาถูกต้องหรือไม่ และ/หรือกดปุ่ม **Start/+1 Min** (เริ่มต้น/+1 นาที) แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่

◆ อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ
- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

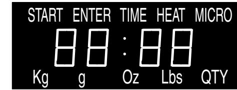
◆ มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ
- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

◆ เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
- อาจเกิดสัญญาณรบกวนขึ้นกับเครื่องรับโทรทัศน์หรือวิทยุได้ ในขณะที่เตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ ให้วางเตาอบห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ หรือเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบการรบกวนสัญญาณ จะแสดงผลอาจถูกรีเซ็ต ในการแก้ไขปัญหานี้ ให้ถอดสายไฟออก และต่อใหม่ จากนั้นตั้งเวลาใหม่

 ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการหลังการขายของ SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

1 วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบเสมอกัน และเสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่ลงกราวด์ เมื่อเสียบปลั๊กแล้ว จอแสดงผลของเตาไมโครเวฟจะแสดง :

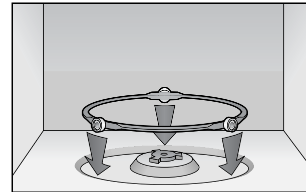


โปรดวางตำแหน่งเตาไมโครเวฟให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นระยะอย่างน้อย 4 นิ้ว จากด้านหลัง ด้านบน และด้านข้างของเตา

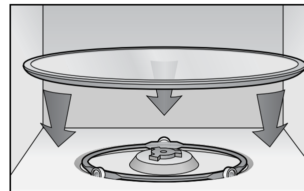
2 เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับซึ่งอยู่ที่ด้านบนของประตู

3 เช็ดด้านในของเตาอบด้วยผ้าหมาด

4 วางวงแหวนที่ประกอบไว้ล่วงหน้าในร่องที่จุดกึ่งกลางของเตาอบ

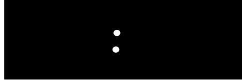


5 วางถาดแก้วบนวงแหวน โดยให้ร่องทั้งสามที่กึ่งกลางของถาดพอดีกับร่องบนพื้นเตาอบ

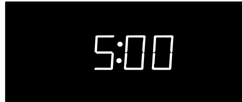


การตั้งเวลา

1 กดปุ่ม **Clock** (นาฬิกา) จอแสดงผลจะแสดง:



2 ป้อนเวลาปัจจุบันโดยใช้ปุ่มตัวเลข คุณต้องกดตัวเลขอย่างน้อยสามตัวเพื่อตั้งเวลา ตัวอย่างเช่น ถ้าเวลาปัจจุบันเป็น 5:00 ให้กด 5,0,0.



3 กดปุ่ม **Clock (นาฬิกา)** อีกครั้ง เครื่องหมายจุดคู่จะกะพริบ เป็นการแสดงว่าตั้งเวลาเสร็จแล้ว

*หากเกิดไฟกระตุก คุณจะต้องตั้งเวลาใหม่ คุณสามารถตรวจสอบเวลาปัจจุบันได้ ขณะที่กำลังปรุง อาหาร โดยกดปุ่ม **Clock** (นาฬิกา)*

การใช้ปุ่ม Stop/Clear (หยุด/ยกเลิก)

ปุ่ม **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) ช่วยให้คุณสามารถลบคำสั่งที่ป้อนไว้ และหยุดพักการปรุงเพื่อตรวจดูอาหาร

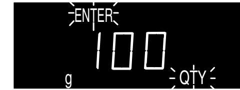
- ในการหยุดเตาอบขณะปรุงอาหาร ให้กดปุ่ม **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) หนึ่งครั้ง หากต้องการเริ่มต้นใหม่ ให้กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น)
- ในการหยุดการปรุงอาหาร ให้ลบคำสั่งและกลับสู่หน้าจอแสดงเวลา: กด **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) สองครั้ง
- ในการลบคำสั่งที่คุณเพิ่งป้อนลงไป: กด **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) หนึ่งครั้ง จากนั้นป้อนคำสั่งใหม่
- ในการยกเลิกการตั้งเวลา: กด **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) หนึ่งครั้ง

☛ **เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว หากอุณหภูมิของเตาอบสูงเกินกว่า 120°c พัดลมจะทำงานต่อเนื่องโดยอัตโนมัติเป็นเวลา 3 นาที หากต้องการให้พัดลมหยุด ทำงาน ให้กดปุ่ม Stop/Clear (หยุด/ยกเลิก)**

การใช้ปุ่มปรุงอาหารทันที

TH

1 กดปุ่ม **Instant Cook** (ปรุงอาหารทันที) ตามชนิดอาหารที่คุณต้องการปรุง (ตัวอย่างเช่น **ข้าวโพดคั่ว**) จอแสดงผลจะแสดงปริมาณอาหารแรก:



2 กดปุ่มนี้ซ้ำ ๆ เพื่อเลือกปริมาณอาหารที่คุณต้องการ จอแสดงผลจะแสดงปริมาณอาหารที่มีทั้งหมดวนเป็นรอบ เมื่อคุณเลือกปริมาณอาหารที่ถูกต้องแล้ว เตาอบไมโครเวฟจะเริ่มต้นการปรุงอาหาร โดยอัตโนมัติ



แผนผังการปรุงอาหารทันที

รายการ	น้ำหนัก	หมายเหตุ
ข้าวโพดคั่ว	100 กรัม 85~100 กรัม	• ใช้ข้าวโพดคั่วถุงสำหรับไมโครเวฟโดยเฉพาะหนึ่งถุง • โปรดใช้ความระมัดระวังในการเปิดถุงที่ร้อนเมื่อนำออกจากเตาอบ
การอุ่นพิซซ่า	1 ชิ้น 2 ชิ้น 3 ชิ้น	• วางพิซซ่าบนจานที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟ โดยให้ปลายด้านที่กว้างหันไปทางขอบจาน • โปรดอย่าวางพิซซ่าซ้อนกัน และไม่ต้องปิดฝา • ก่อนที่จะรับประทาน ให้พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
มันฝรั่งอบ	1 ชิ้น 2 ชิ้น 3 ชิ้น 4 ชิ้น 5 ชิ้น 6 ชิ้น	• ใช้ส้อมเจาะเปลือกมันฝรั่งหลาย ๆ ครั้ง • วางมันฝรั่งบนจานหมุนโดยเรียงเป็นรัศมีออกสู่ด้านนอก • นำออกจากเตาอบ ห่อด้วยฟอยล์และพักไว้เป็นเวลา 3-5 นาที

การใช้ปุ่ม Handy Helper (ผู้ช่วยสารพัดประโยชน์)

1. กดปุ่ม **Handy Helper** (ผู้ช่วยสารพัดประโยชน์) ตามชนิดอาหารที่คุณต้องการปรุง จอแสดงผลจะแสดง “A-1”(รหัสรายการ) กดปุ่ม **Handy Helper** (ผู้ช่วยสารพัดประโยชน์) ซ้ำ ๆ เพื่อเลือกรายการที่คุณต้องการ (โปรดดูที่ **แผนผังของผู้ช่วยสารพัดประโยชน์** ที่ด้านล่าง)
2. กดปุ่ม **Number** (ตัวเลข) เพื่อเลือกปริมาณอาหารที่คุณต้องการ คุณสามารถกดปุ่ม **1** หรือ **2** เพื่อเลือกปริมาณอาหาร สำหรับรายการครีมชีสแบบนุ่มและช็อคโกแลตเหลวจะมีปริมาณอาหารเพียง “**1**” เท่านั้น (โปรดดูที่ **แผนผังของผู้ช่วยสารพัดประโยชน์** ที่ด้านล่างสำหรับปริมาณอาหาร)
3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

แผนผังของผู้ช่วยสารพัดประโยชน์

รายการ	รหัส	ปริมาณอาหาร	หมายเหตุ
ช็อคโกแลตเหลว	A -1	ช็อคโกแลตชิพ 1 ถ้วย	• วางช็อคโกแลตชิพในจานสำหรับใช้กับไมโครเวฟ • คนให้ทั่วเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่งและเตาอบส่งสัญญาณเตือน จากนั้นจึงอบต่อ
ครีมชีสแบบนุ่ม	A -2	1 ห่อ (230 กรัม)	• เปิดห่อครีมชีสและวางบนจานสำหรับใช้กับไมโครเวฟ • พักไว้เป็นเวลา 1-2 นาที
เนยเหลว	A -3	1 ก้อน (110 กรัม)	• แกะห่อและแบ่งครึ่งตามแนวตั้ง • วางเนยบนจาน และคลุมด้วยกระดาษไข • คนให้ทั่วหลังจากอบเสร็จแล้ว และพักไว้เป็นเวลา 1-2 นาที
		2 ก้อน (230 กรัม)	



ช็อคโกแลตเหลว – ถ้าผ่านเวลาที่กำหนดไปครึ่งหนึ่งแล้ว ไม่ได้คนให้เข้ากัน ช็อคโกแลตจะยังอยู่ในรูปเดิมแม้ว่าจะครบเวลาที่กำหนดแล้วก็ตาม

การใช้ปุ่ม Kids Meals (อาหารเด็ก)

1. กดปุ่ม **Kids Meals** (อาหารเด็ก) ตามชนิดอาหารที่คุณต้องการปรุง จอแสดงผลจะแสดง “A-1” (รหัสรายการ) กดปุ่ม **Kids Meals** (อาหารเด็ก) ซ้ำ ๆ เพื่อเลือกรายการที่คุณต้องการ (โปรดดูที่ **แผนผังอาหารเด็ก** ด้านล่าง)
2. กดปุ่ม **Number** (ตัวเลข) เพื่อเลือกปริมาณอาหารที่คุณต้องการ คุณสามารถกดปุ่ม **1** หรือ **2** เพื่อเลือกปริมาณอาหารที่ต้องการ (โปรดดูที่ **แผนผังอาหารเด็ก** ที่ด้านล่าง)
3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

แผนผังอาหารเด็ก

รายการ	รหัส	ปริมาณอาหาร /น้ำหนัก	หมายเหตุ
ไก่ เนื้อไก่แช่แข็ง	A -1	110~140 กรัม	• วางกระดาษเอนกประสงค์บนจาน และจัดเนื้อไก่แช่แข็งไว้บนกระดาษ โดยเรียงเป็นรัศมีออกสู่ด้านนอก • ไม่ต้องปิดฝา และพักอาหารเป็นเวลา 1 นาที
		170~200 กรัม	
ไส้กรอก	A -2	2 ชิ้น	• เจาะไส้กรอกให้เป็นรูและนำวางบนจาน เมื่อเตาอบส่งสัญญาณเตือน ให้ใส่ขนมปังและอบต่อ
		4 ชิ้น	
เฟรนช์ฟราย	A -3	110~140 กรัม	• วางกระดาษเอนกประสงค์สองแผ่นบนจาน และเรียงเฟรนช์ฟรายบนกระดาษ โดยห้ามเรียงซ้อนกัน • รองด้วยกระดาษอีกแผ่นหลังจากที่นำออกจากเตาอบ
		170~200 กรัม	
แซนด์วิชแช่แข็ง	A -4	2 ที่	• วางแซนด์วิชแช่แข็งในห่อที่ใช้ซับ (ซึ่งอยู่ในบรรจุภัณฑ์) และนำวางบนจาน
		4 ที่	



ฮ็อตดอก – เพื่อให้อาหารมีเนื้อนุ่ม ควรนำขนมปังมารวมกับไส้กรอก เมื่อเตาอบส่งสัญญาณเตือน

การใช้ปุ่ม Snack Bar (อาหารว่าง)

1. กดปุ่ม **Snack Bar** (อาหารว่าง) ตามชนิดอาหารที่คุณต้องการปรุง จอแสดงผลจะแสดง “A-1” (รหัสรายการ) กดปุ่ม **Snack Bar** (อาหารว่าง) ซ้ำ ๆ เพื่อเลือกรายการที่คุณต้องการ (โปรดดูที่ **แผนผังอาหารว่าง** ด้านล่าง)
2. กดปุ่ม **Number** (ตัวเลข) เพื่อเลือกปริมาณที่ต้องการ คุณสามารถกด ปุ่ม **1** หรือ **2** เพื่อเลือกปริมาณอาหาร สำหรับนาโช่จะมีปริมาณอาหารเพียง **1** เท่านั้น (โปรดดูที่ **แผนผังอาหารว่าง** ด้านล่าง)
3. กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

แผนผังอาหารว่าง

รายการ	รหัส	ปริมาณอาหาร /น้ำหนัก	หมายเหตุ
นาโช่	A -1	1 ที่	• วางทอทิลยาชิพบนจานโดยห้ามซ้อนกัน • โรยชีสให้ทั่ว • ส่วนประกอบ: – ทอทิลยาชิพ 2 ถ้วย – ชีสป่น 1/3 ถ้วย
ปีกไก่	A -2	140~170 กรัม	• ใช้ปีกไก่แช่เย็นที่ปรุงสำเร็จ • วางปีกไก่รอบ ๆ จานโดยเรียงเป็นรัศมีออกสู่ด้านนอก และคลุมด้วยกระดาษไข
		200~230 กรัม	
เปลือกมันฝรั่ง	A -3	2 ที่	• หั่นมันฝรั่งที่ปรุงแล้วออกเป็นสี่เสี้ยวเท่า ๆ กัน คว้านหรือตัดเนื้อมันฝรั่งออก โดยเหลือเปลือกประมาณ 1/4″ • วางเปลือกมันฝรั่งบนจานโดยเรียงเป็นรัศมีออกสู่ด้านนอก • โรยเบคอน หัวหอม และชีส และไม่ต้องปิดฝา
		4 ที่	
ชีสแท่ง	A -4	2 ที่	• วางชีสแท่งบนจานโดยเรียงเป็นรัศมีออกสู่ด้านนอก • ไม่ต้องปิดฝา
		4 ที่	

การใช้ปุ่ม Start/+1 Min. (เริ่มต้น/+1 นาที)

TH

ปุ่มนี้ช่วยให้คุณสามารถอบอาหาร โดยเพิ่มเวลาครั้งละหนึ่งนาที และใช้พลังงานระดับสูง

1 กดปุ่ม **Start/+1 Min.** (เริ่มต้น/+1 นาที) หนึ่งครั้งเพื่อเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารหนึ่งนาที ตัวอย่างเช่น กดสองครั้งเพื่อเพิ่มเวลา 2 นาที เวลาจะปรากฏที่จอแสดงผล และเตาอบจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

เพิ่มเวลาขณะเตาอบกำลังทำงาน โดยกดปุ่ม **Start/+1 Min.** *(เริ่มต้น/+1 นาที) หนึ่งครั้งต่อการเพิ่มเวลาหนึ่งนาที*

การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

TH

ในการละลายน้ำแข็ง ให้กำหนดน้ำหนักอาหารจากนั้นเตาไมโครเวฟจะตั้งเวลาละลายน้ำแข็ง ระดับพลังงาน และเวลาพักอาหารให้โดยอัตโนมัติ

1 กดปุ่ม **Auto Defrost** (การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ) จอแสดงผลจะแสดง "0.2kg"

2 ในการกำหนดน้ำหนักอาหาร ให้กดปุ่ม **Auto Defrost** (การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ) ซ้ำ ๆ ปุ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติจะเพิ่มน้ำหนัก 0.2 กิโลกรัมไปจนถึง 2.6 กิโลกรัม หากคุณใช้มาตรวัดแบบเมตริก

คุณสามารถใช้ปุ่มตัวเลข เพื่อป้อนน้ำหนักอาหารได้โดยตรง

เตาไมโครเวฟจะคำนวณเวลาละลายน้ำแข็งและเริ่มต้นทำงานโดยอัตโนมัติ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะมีสัญญาณเตือนสองรอบ เพื่อให้คุณกลับอาหาร

3 กดปุ่ม **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) จากนั้นเปิดประตูเตาอบ และกลับอาหาร

4 กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) เพื่อละลายน้ำแข็งต่อ

- *โปรดดู หน้า 22 สำหรับคู่มือการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ*

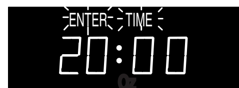
การตั้งเวลาปรุงอาหารและระดับพลังงาน

คุณสามารถกำหนดการปรุงอาหารให้มีสองขั้นตอน โดยแต่ละขั้นตอนจะมีเวลาและระดับพลังงานต่างกัน ปุ่มระดับพลังงานจะช่วยให้คุณสามารถควบคุมความร้อนจากอุ่น (1) ถึงสูง (0)

การปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟแบบหนึ่งขั้นตอน

สำหรับการปรุงอาหารแบบหนึ่งขั้นตอน คุณต้องกำหนดเพียงเวลาปรุงอาหาร ระดับพลังงานจะถูกกำหนดเป็น "สูง" โดยอัตโนมัติ ถ้าต้องการกำหนดเป็นระดับอื่น คุณต้องกำหนดโดยใช้ปุ่ม **Power Level** (ระดับพลังงาน)

1 ใช้ปุ่ม **Number** (ตัวเลข) เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร คุณสามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่หนึ่งวินาทีถึง 99 นาที 99 วินาที **ตัวอย่างเช่น ในการตั้งเวลา 20 นาที ให้กด 2, 0, 0, 0**



2 หากคุณต้องการกำหนดระดับพลังงานเป็นระดับอื่นซึ่งไม่ใช่ "สูง" ให้กดปุ่ม **Power Level** (ระดับพลังงาน) จากนั้นใช้ปุ่ม **Number** (ตัวเลข) เพื่อกำหนดระดับพลังงาน



ระดับพลังงาน:

1 = PL:10(อุ่น)	6 = PL:60(ตุ๋น)
2 = PL:20(ต่ำ)	7 = PL:70(สูงปานกลาง)
3 = PL:30(ละลายน้ำแข็ง)	8 = PL:80(อุ่นซ้ำ)
4 = PL:40(ต่ำปานกลาง)	9 = PL:90(ผัด)
5 = PL:50(กลาง)	0 = PL:Hi(สูง)

3 กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนระดับพลังงาน ให้กด **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) ก่อนที่จะกดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) และป้อนคำสั่งใหม่ทั้งหมด

การตั้งเวลาปรุงอาหารและระดับพลังงาน (ต่อ)

การตั้งเวลาปรุงอาหารและระดับพลังงาน, ต่อ

ตำรับอาหารบางอย่างกำหนดให้มีการปรุงอาหารหลายขั้นตอนโดยใช้อุณหภูมิต่างกัน คุณสามารถกำหนดการปรุงอาหารได้สอง (2) ขั้นตอนเมื่อใช้เตาอบไมโครเวฟ

การปรุงอาหารแบบหลายขั้นตอน

1 ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ 1 และ 2 ในหัวข้อ "การปรุงอาหารแบบหนึ่งขั้นตอน" ในหน้าก่อน

เมื่อกำหนดการปรุงอาหารมากกว่าหนึ่งขั้นตอน คุณต้องกดปุ่ม **Power Level** (ระดับพลังงาน) ก่อนที่จะกำหนดขั้นตอนที่สอง

ในการกำหนดระดับพลังงานเป็น "สูง" สำหรับขั้นตอนการปรุงอาหาร ให้กดปุ่ม **Power Level** (ระดับพลังงาน) สองครั้ง

2 ใช้ปุ่มตัวเลขเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารในขั้นตอนที่สอง

3 กดปุ่ม **Power Level** (ระดับพลังงาน) จากนั้นใช้ปุ่มตัวเลข เพื่อกำหนดระดับพลังงานในขั้นตอนที่สอง

4 กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

คุณสามารถตรวจสอบระดับพลังงานได้ขณะที่กำลังปรุงอาหารอยู่ โดยกดปุ่ม **Power Level** (ระดับพลังงาน)

การใช้นาฬิกาจับเวลา

TH

1 กดปุ่ม **Kitchen Timer** (นาฬิกาจับเวลา)



2 ใช้ปุ่ม **ตัวเลข** เพื่อกำหนดระยะเวลาที่ต้องการให้จับเวลา (สูงสุด 99 นาที 99 วินาที)



(ถ้าคุณไม่กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) หลังจากนั้น 5 วินาที ไฟสัญญาณ "**Start**" จะกะพริบ)

3 กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) เพื่อเริ่มต้นการจับเวลา

4 จอแสดงผลจะนับถอยหลังเมื่อเวลาผ่านไป หลังจากอุ่นเตาอบแล้ว ให้กดปุ่ม Stop/Clear (หยุด/ยกเลิก) ก่อนที่จะอบอาหาร

 เตาไมโครเวฟจะไม่เปิดทำงาน ขณะที่ใช้นาฬิกาจับเวลา

TH

เครื่องปิ้ง

1 วางอาหารไว้บนตะแกรงโลหะ จากนั้นวางตะแกรงโลหะที่มีอาหารไว้ที่ชั้นบนของเตาอบ และวางถาดรองปรุงอาหารไว้ที่ชั้นล่าง

2 กำหนดตัวเลือก **ปรับการปิ้ง** ไปยังตำแหน่งที่ต้องการ โดยใช้ปุ่ม Light ▽ Dark △

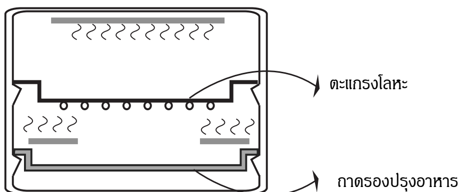
จอแสดงผลจะเปลี่ยนจาก " t-1 " เป็น " t-7 "

โปรแกรมเครื่องปิ้งจะเก็บข้อมูลที่ปรับล่าสุดไว้ในหน่วยความจำ

3 กด **ปุ่มเครื่องปิ้ง** เพื่อเริ่มต้นการทำงาน

☛ **ขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างจะทำงานพร้อมกัน**

(ถ้าคุณต้องการลบคำสั่งการทำงาน ให้กดปุ่ม **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) สองครั้ง)



☛ **เตาอบนี้สามารถปิ้งขนมปังได้ถึง 4 แผ่น**

อุ่นเตาอบ

ตำรับอาหารบางประเภทจะกำหนดให้มีการอุ่นเตาอบก่อนที่จะปรุงอาหาร ในการอุ่นเตาอบ

1 กดปุ่ม **Preheat** (อุ่นเตาอบ)



2 ใช้ปุ่ม **Number** (ตัวเลข) เพื่อกำหนด **Temp** (อุณหภูมิ) เป็น 200 °C



(หากคุณไม่กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) หลังจากนั้น 5 วินาที ไฟสัญญาณ "**Start**" จะกะพริบ)

(ตัวเลือกอุณหภูมิจะอยู่ที่ปุ่มตัวเลข)

3 กดปุ่ม **Start/+1 Min** (เริ่มต้น/+1 นาที)



4 หลังจากอุ่นเตาอบแล้ว ให้กดปุ่ม **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) ก่อนอบอาหาร

☛ **ขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างจะทำงานพร้อมกัน**

☛ **เตาอบจะทำงานตามอุณหภูมิที่เลือกไว้ 10 นาที จากนั้นจะปิดอัตโนมัติ**

คุณสามารถอบอาหารได้ในเตาไมโครเวฟสำหรับปิ้งและอบของ Samsung การอบอาหารจะใช้ขดลวดทั้งหมด (ด้านบนและด้านล่าง) เพื่อปรุงและทำให้อาหารเกรียม คุณสามารถวางอาหารไว้บนถาดรองปรุงอาหารและอุ่นเตาอบก่อนที่จะปรุงอาหาร เมื่อขดลวดด้านบนและด้านล่างมีอุณหภูมิสูงตามที่กำหนดแล้ว ขดลวดจะหมุนจะเปิดปิดสลับกัน เพื่อให้อาหารสุกเท่ากัน

1 กดปุ่ม **Bake** (อบอาหาร)



2 ในการกำหนดอุณหภูมิการปรุงอาหร ให้กดปุ่ม **Number** (ตัวเลข)
เตาอบนี้สามารถอบอาหารได้ที่อุณหภูมิสูงถึง 200°C หากต้องการให้อุณหภูมิคงที่ คุณต้องปิดประตูเตาอบให้สนิทมากที่สุดขณะปรุงอาหาร

3 กดปุ่ม **Bake** (อบอาหาร) อีกครั้ง



4 ใช้ปุ่มตัวเลขเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร
(สูงสุด 45 นาที)

(หากคุณไม่กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) หลังจากนั้น 5 วินาที ไฟสัญญาณ "**Start**" จะกะพริบ)



5 กดปุ่ม **Start/+1 Min** (เริ่มต้น/+1 นาที) กดปุ่ม **Start/+1 Min** อีกครั้งเพื่อเพิ่มเวลาอบอาหาร

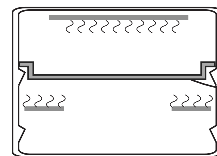


☛ **ขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างจะทำงานพร้อมกัน**

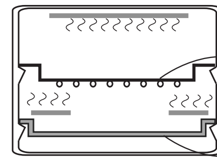
(ถ้าคุณต้องการลบคำสั่งการทำงาน ให้กดปุ่ม **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) สองครั้ง)

หากต้องการหยุดการทำงาน ให้กดปุ่ม **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก) หนึ่งครั้ง

ถ้าต้องการปรุงอาหารต่อ ให้กด **Start** (เริ่มต้น)



หรือ



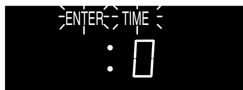
- **ระหว่างที่อบอาหาร อาหารอาจพองขึ้นจนเกือบชิดกับขดลวด ซึ่งอาจทำให้สุกเกินหรือไหม้ได้**
- **ไม่แนะนำให้อบอาหารชิ้นใหญ่และมีเนื้อแน่น เช่น เค้กหรือบราวนี่ ในเตาอบนี้**
- **เพื่อให้การอบได้ผลดีที่สุด ลองวางอาหารไว้ตรงกลางของถาดรองปรุงอาหาร**

TH

การอุ่น

คุณสามารถเก็บอาหารให้มีความร้อนได้ถึงหนึ่งชั่วโมง

1 กดปุ่ม **Warm** (อุ่น)



2 ใช้ปุ่ม **Number** (ตัวเลข) เพื่อตั้งเวลาอุ่นอาหาร (สูงสุด 60 นาที)

(หากคุณไม่กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) หลังจากนั้น 5 วินาที ไฟสัญญาณ "**Start**" จะกะพริบ)

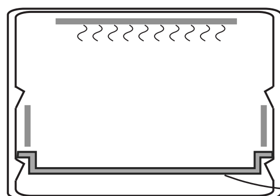


3 กดปุ่ม **Start/+1 Min** (เริ่มต้น/+1 นาที)



☛ **มีเพียงขดลวดด้านบนเท่านั้นที่จะทำงาน**

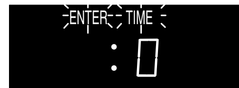
☛ **ขดลวดด้านบนจะทำงานสลับกันเพื่อให้อาหารคงความร้อนไว้**



การทำให้ด้านบนเกรียม

คุณสามารถทำให้ด้านบนของอาหารเกรียมโดยใช้เตาไมโครเวฟสำหรับปิ้งและอบของ Samsung เตาอบจะใช้ขดลวดด้านบนเพื่อทำให้แซนด์วิชเปิดหน้า หน้าชีส และออเดิร์ฟเกรียมเท่ากัน

1 กดปุ่ม **Top Brown** (การทำให้ด้านบนเกรียม)



2 ใช้ปุ่ม **Number** ตัวเลขเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร (สูงสุด 45 นาที)

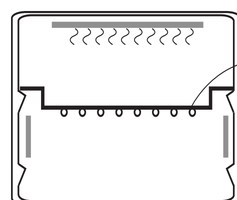
(หากคุณไม่กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) หลังจากนั้น 5 วินาที ไฟสัญญาณ "**Start**" จะกะพริบ)



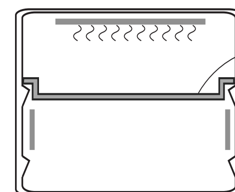
3 กดปุ่ม **Start/+1 Min** (เริ่มต้น/+1 นาที)



☛ **มีเพียงขดลวดด้านบนเท่านั้นที่จะทำงาน**



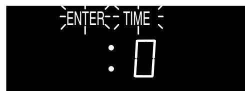
หรือ



การย่าง

คุณสามารถย่างอาหารได้ในเตาไมโครเวฟสำหรับปิ้งและอบของ Samsung การย่างจะใช้ขดลวดความร้อน เพื่อปรุงและทำให้อาหารเกรียม คุณสามารถใช้ **ถาดรองปรุงอาหาร** และ **ตะแกรงโลหะ** พร้อมกันเมื่อย่างอาหาร

1 กดปุ่ม **Grill** (ย่าง)



2 ใช้ปุ่ม **Number** ตัวเลขเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร (สูงสุด 45 นาที)

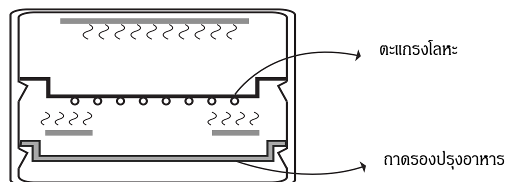
(หากคุณไม่กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) หลังจากนั้น 5 วินาที ไฟสัญญาณ "**Start**" จะกะพริบ)



3 กดปุ่ม **เริ่มต้น (Start)** เพื่อเริ่มต้นการย่างอาหาร



☛ **ขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างจะทำงานพร้อมกัน**



การปรุงแบบด่วน

คุณสมบัติการปรุงแบบด่วนช่วยให้คุณสามารถสลับระหว่างการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟกับขดลวดความร้อนโดยอัตโนมัติ สำหรับอาหารที่มีความชุ่ม กรอบ และเกรียม การปรุงแบบด่วน 3 เหมาะสำหรับอาหารจานโตที่ต้องใช้เวลาปรุงนาน หากปรุงด้วยเตาอบแบบเดิม เช่น อาหารอบหม้อดิน

ในการใช้คุณสมบัติการปรุงแบบด่วน

1 กดปุ่ม **Speed Cook** (ปรุงแบบด่วน) ซ้ำ ๆ เพื่อเลือกโหมดปรุงอาหารแบบด่วนที่คุณต้องการ



(SC-1 => SC-2 => SC-3)

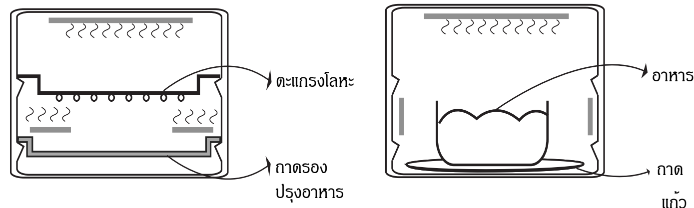
2 ใช้ปุ่มตัวเลขเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร (เวลาสูงสุดสำหรับทุกโหมดคือ 60 นาที)

(หากคุณไม่กดปุ่ม **Start** (เริ่มต้น) หลังจากนั้น 5 วินาที ไฟสัญญาณ "**Start**" จะกะพริบ)



3 กดปุ่ม **Start/+1 Min** (เริ่มต้น/+1 นาที)





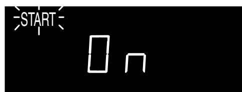
- สำหรับคำแนะนำของเมนูที่ใช้คุณสมบัติที่ประหยัดเวลานี้ โปรดดูที่หน้า 25~28 **คู่มือสำหรับการทำอาหารโดยใช้ขดลวดความร้อน**

TH

การปิด/เปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1 กดปุ่ม **Sound** (เสียง) จอแสดงผลจะแสดง “ON” (“START” จะกะพริบ)



2 กดปุ่ม **Sound** (เสียง) อีกครั้งเพื่อปิดเสียง จอแสดงผลจะแสดง “OFF” (“START” จะกะพริบ)



3 กดปุ่ม **Start/+1 Min** (เริ่มต้น/+1 นาที)

หน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบันหรือ ″ :0 ″

การใช้ปุ่มเพิ่ม/ลด

ปุ่ม **เพิ่ม/ลด (More/Less)** สามารถใช้เพื่อปรับเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้ล่วงหน้า
ใช้ปุ่ม **More/Less** (เพิ่ม/ลด) หลังจากที่เริ่มการปรุงอาหารแล้วเท่านั้น
คุณสมบัติ **More/Less** (เพิ่ม/ลด) ไม่สามารถใช้ร่วมกับคุณสมบัติ **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ**

1 ในการเพิ่มเวลาให้กับการปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม **More**(9)

2 ในการลดเวลาสำหรับการปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม **Less**(1)

*หากคุณต้องการเพิ่ม/ลดเวลาในโหมด **Time Cook** (การปรุงอาหารแบบกำหนดเวลา) เป็นระยะเวลาเวลา 10 วินาที (10, 20, 30...) ให้กดปุ่ม More(9) หรือ Less(1)*

การใช้ปุ่ม Easy Clean (ทำความสะอาด)

ฟังก์ชันนี้จะหมุนขดลวดความร้อนด้านล่าง เพื่ออำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดด้านใน

1 กดปุ่ม **Easy clean** (ทำความสะอาด)

ขดลวดความร้อนด้านล่างจะหมุนไปอยู่ในแนวนอน

2 หลังจากทำความสะอาดแล้ว ให้ทำขั้นตอนที่ 1 ซ้ำหรือกดปุ่ม **Stop/Clear** (หยุด/ยกเลิก)

☛ **ใช้งานได้ต่อเมื่อประตูเตาอบเปิดอยู่**

โหมดการสาธิต

คุณสามารถใช้โหมดการสาธิต เพื่อดูวิธีการทำงานของเตาอบโดยไม่ต้องให้ความร้อน

1 กดปุ่ม “**0**” ค้างไว้ จากนั้นกดปุ่ม “**1**”

หากต้องการปิดโหมดการสาธิต ให้ทำขั้นตอนที่หนึ่งซ้ำ

การตั้งค่าล็อคสำหรับป้องกันเด็ก

คุณสามารถล็อคเตาไมโครเวฟ เพื่อไม่ให้เด็กใช้เตาอบโดยลำพัง

1 กดปุ่ม “**0**” ค้างไว้ จากนั้นกดปุ่ม “**2**”



ในขั้นตอนนี้ เตาไมโครเวฟจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะมีการปลดล็อค หากต้องการปลดล็อค ให้ทำตามขั้นตอนที่ 1 ซ้ำ

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ
โปรดใช้ความระมัดระวังในการเลือกภาชนะในการปรุงอาหาร หากภาชนะมีเครื่องหมายแสดงว่าปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ แสดงว่าสามารถใช้งานได้
ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	ใช้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เพื่อป้องกันอาหารสุกเกิน อาจเกิดประกายไฟ หากฟอยล์อยู่ใกล้ผนังเตาอบหรือใช้ในปริมาณมากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
โฟมที่สามารถใช้แล้วทิ้ง จานกระดาษ	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้ในการอุ่นอาหาร แต่หากร้อนเกินไปโฟมอาจละลายได้
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลวได้ แก้วที่บางอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปากและกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการปรุงและอุ่นอาหารระยะสั้น ๆ และยังใช้ซับของเหลวที่เยิ้มออกมา
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจอ่อนยุบตัวหรือเปลี่ยนสีเมื่อได้รับความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	ใช้เก็บความชื้น ไม่ควรให้สัมผัสอาหาร โปรดระวังเมื่อนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอความร้อนได้
• ถุงแช่แข็ง	✓ ✗	เฉพาะชนิดที่รับความร้อนได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรกักอากาศ หรือมิฉะนั้น ให้เจาะด้วยส้อม
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ :แนะนำให้ใช้
✓✗ :ใช้อย่างระมัดระวัง
✗ :ไม่เหมาะสม

TH

ภาชนะสำหรับการปรุงอาหาร

คำแนะนำสำหรับการใช้ฟังก์ชันของไมโครเวฟ

- **ชามและจานแก้วและกระเบื้องเคลือบ:** ใช้ในการให้ความร้อนหรือปรุงอาหาร
- **จานทำเกรียมสำหรับไมโครเวฟ:** ใช้ในการทำให้ชิ้นอาหารขนาดเล็กเป็นสีเหลืองเกรียม เช่น สเต็ด ชิ้นเนื้อหรือแพนเค้ก ปฏิบัติตามคำแนะนำของจานทำเกรียม
- **ฟิล์มพลาสติกสำหรับไมโครเวฟ:** ใช้ในการเก็บไอน้ำ เปิดช่องว่างขนาดเล็กไว้เพื่อระบายไอน้ำ และอย่าให้ฟิล์มติดกับอาหาร
- **กระดาษไข:** ใช้ปิดเพื่อป้องกันการกระเด็น
- **กระดาษเช็ดปากและกระดาษอเนกประสงค์:** ใช้ในการให้ความร้อนระยะสั้น ๆ เพื่อซับความชื้นและป้องกันการกระเด็น ห้ามใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งจะมีโลหะและอาจติดไฟได้
- **จานและถ้วยกระดาษ:** ใช้สำหรับการให้ความร้อนระยะสั้น โดยใช้ความร้อนต่ำ ห้ามใช้กระดาษรีไซเคิล ซึ่งจะมีโลหะและอาจติดไฟได้
- **เธอร์โมมิเตอร์:** ใช้เฉพาะที่มีข้อความกำกับว่าใช้กับไมโครเวฟได้ และปฏิบัติตามคำแนะนำ ตรวจสอบอาหารในหลาย ๆ จุด คุณสามารถใช้เธอโมมิเตอร์ทั่วไปเมื่อนำอาหารออกจากเตาอบแล้ว

ใช้อย่างจำกัด

- **ฟอยล์อะลูมินัม:** ใช้เป็นแถบบาง ๆ เพื่อป้องกันปรุงจนสุกเกินไป การใช้ฟอยล์มากเกินไปจะทำให้เตาเกิดความเสียหาย โปรดใช้ความระมัดระวัง
- **เซรามิค พอร์ซเลน และกระเบื้องดินเผา:** ใช้เฉพาะที่มีข้อความว่าใช้กับไมโครเวฟได้ ("Microwave Safe") หากไม่มีข้อความดังกล่าว ให้ทดสอบเพื่อให้แน่ใจว่าสามารถใช้ได้อย่างปลอดภัย ห้ามใช้จานที่มีขอบโลหะ
- **พลาสติก:** ใช้เฉพาะที่มีข้อความว่าใช้กับไมโครเวฟได้ ("Microwave Safe") พลาสติกชนิดอื่นอาจละลายได้
- **เชือกฟาง ด้าย และไม้:** ใช้เฉพาะกับการให้ความร้อนระยะสั้น เนื่องจากสามารถติดไฟได้

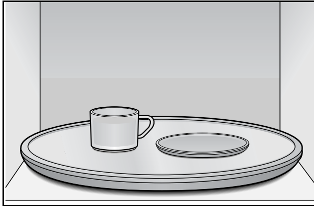
ไม่แนะนำ

- **โหลและขวดแก้ว:** แก้วธรรมดาบางเกินไปที่จะใช้ในไมโครเวฟ และอาจแตกได้
- **ถุงกระดาษ:** อาจติดไฟได้ ยกเว้นถุงข้าวโพดคั่วซึ่งได้รับการออกแบบเพื่อใช้กับไมโครเวฟ
- **จานและถ้วยโฟม:** อาจละลายและเหลือสิ่งปนเปื้อนในอาหาร
- **ภาชนะพลาสติก:** ภาชนะเช่นกล่องใส่เนยเทียมจะละลายในไมโครเวฟได้
- **ภาชนะโลหะ:** อาจทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย โปรดนำโลหะออกให้หมดก่อนที่จะปรุงอาหาร

การทดสอบภาชนะ

หากคุณไม่ทราบว่าจานที่ใช้นั้นเหมาะสำหรับไมโครเวฟหรือไม่ คุณสามารถทดสอบดังนี้:

1 เติมน้ำ 1 ถ้วยในแก้ว และวางไว้ในเตาอบ ถัดจากจานที่ต้องการทดสอบ



2 กดปุ่ม Start +1 min (เริ่มต้น +1 นาที) หนึ่งครั้งเพื่อให้ความร้อนหนึ่งนาทีด้วยพลังงานสูง

น้ำควรจะอุ่นและจานที่ทดสอบควรจะเย็น ถ้าจานนั้นอุ่น แสดงว่ามีการซับพลังงานไมโครเวฟ และไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้

เทคนิคการปรุงอาหาร

การคน

คนอาหารเช่นอาหารหม้อดินและผักขณะที่ปรุง เพื่อให้ความร้อนสม่ำเสมอ
อาหารที่อยู่ด้านนอกของจานจะได้รับพลังงานและความร้อนได้เร็วกว่า ดังนั้น ให้คนจากข้างนอกเข้าหาศูนย์กลาง เตาอบจะหยุดทำงานเมื่อคุณเปิดประตูเพื่อคนอาหาร

การจัดเรียง

จัดเรียงอาหารที่มีรูปร่างไม่เหมือนกัน เช่น ไก่หรือเนื้อเป็นชิ้น โดยให้ส่วนที่หนาและมีเนื้อมากอยู่ด้านนอกของจานหมุน ซึ่งจะได้รับพลังงานไมโครเวฟมากกว่า หากไม่ต้องการให้อาหารสุกเกินไป ให้วางส่วนที่บางกว่าไว้ส่วนกลางของจานหมุน

การหุ้ม

หุ้มอาหารด้วยฟอยล์อะลูมินัมชิ้นเล็ก ๆ เพื่อไม่ให้อาหารสุกเกินไป ส่วนที่ต้องมีการหุ้มได้แก่ปลายปีกไก่ ปลายขาไก่ และส่วนมุมของจานอบที่เป็นรูปเหลี่ยม ใช้ฟอยล์เพียงเล็กน้อยเท่านั้น เนื่องจากการใช้ฟอยล์จำนวนมากจะทำให้เตาอบเสียหาย

การกลับ

กลับอาหารเมื่อปรุงไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลา เพื่อให้ทุกส่วนของอาหารได้รับพลังงานเท่า ๆ กัน
ซึ่งจำเป็นมากสำหรับอาหารขนาดใหญ่ เช่น ไก่อบ

การพักอาหาร

อาหารที่ปรุงในไมโครเวฟจะสะสมความร้อนภายใน และยังคงมีการปรุงเป็นเวลาสักครู่หลังจากที่เตาอบหยุดทำงาน พักอาหารเพื่อให้การปรุงสิ้นสุด โดยเฉพาะอาหารเช่น เนื้ออบและผักชิ้นใหญ่ อาหารอบต้องอาศัยเวลาช่วงนี้ในการปรุงสุกที่ส่วนกลางโดยไม่ทำให้ส่วนนอกสุกเกินไป ของเหลว เช่น ซุปหรือช็อคโกแลตร้อน จะต้องได้รับการคนขณะที่ปรุงเสร็จ พักอาหารประเภทของเหลวสักครู่ก่อนที่จะนำไปรับประทาน ขณะที่ให้ความร้อนอาหารทารก ให้คนให้ทั่ว และทดสอบอุณหภูมิก่อนที่จะป้อน

การเพิ่มความชื้น

พลังงานไมโครเวฟจะทำงานกับโมเลกุลของน้ำ อาหารที่มีปริมาณน้ำไม่สม่ำเสมอ จะต้องได้รับการคลุม หรือพักอาหารเพื่อให้ความร้อนกระจายอย่างทั่วถึง เติมน้ำเล็กน้อยสำหรับอาหารแห้ง เพื่อให้ปรุงสุกง่ายยิ่งขึ้น

TH

คำแนะนำทั่วไป

- อาหารที่แน่นหนามาก เช่น มันฝรั่ง จะใช้เวลาในการปรุงมากกว่าอาหารที่มีความโปร่งมาก อาหารที่มีเนื้อละเอียด ควรได้รับความร้อนในระดับพลังงานต่ำ เพื่อไม่ให้เหนียวเกินไป
- ระดับความสูงและประเภทของภาชนะที่ใช้จะมีผลกับเวลาในการปรุง เมื่อใช้ตำรับอาหารใหม่ โปรดใช้เวลาปรุงต่ำสุด และตรวจดูอาหารเป็นระยะเพื่อไม่ให้อาหารสุกเกินไป
- อาหารที่ไม่มีช่องหรือเปลือกระบายอากาศ เช่น มันฝรั่ง ไข่ หรือไส้กรอก ควรมีการเจาะก่อนเพื่อไม่ให้ระเบิด
- ไม่แนะนำให้ใช้การทอดด้วยวิธีให้ความร้อนกับน้ำมันหรือไขมัน เนื่องจากไขมันและน้ำมันอาจเดือดเกินไปและลวกเป็นอันตรายได้
- ส่วนประกอบอาหารบางประเภทจะรับความร้อนได้ดีกว่าประเภทอื่น ตัวอย่างเช่น เจลลี่ที่อยู่ภายในโดนัท ใส้เจลลี่จะร้อนกว่าเนื้อแป้ง โปรดระมัดระวังเพื่อไม่ให้ลวกได้
- ไม่แนะนำให้ทำเครื่องกระป๋องด้วยตนเองโดยใช้เตาไมโครเวฟ เนื่องจากแบคทีเรียที่เป็นอันตราย อาจไม่ถูกทำลายจนหมดในกระบวนการให้ความร้อนของไมโครเวฟ
- แม้ว่าไมโครเวฟจะไม่ทำให้ภาชนะร้อน แต่ความร้อนจากอาหารก็อาจกระจายมาที่ภาชนะได้ โปรดใช้ที่จับภาชนะขณะที่นำอาหารออกจากไมโครเวฟ และแนะนำเด็กให้ทำเช่นเดียวกัน

คำแนะนำทั่วไปสำหรับคุณสมบัติของขดลวดความร้อน

- อาหารหลายชนิด เช่น อาหารกล่องสำเร็จรูป สามารถปรุงด้วยเตาไมโครเวฟสำหรับปิ้งและอบได้เป็นอย่างดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำที่บรรจุภัณฑ์ของผู้ผลิตเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด
- โปรดตรวจดูอาหารก่อนที่จะหมดเวลา คุณอาจต้องปรับเวลาเพื่อให้ได้ผลดีที่สุดหรือปรับตามความชอบของคุณเอง
- ระหว่างที่อบอาหาร อาหารอาจพองขึ้นจนเกือบชิดกับขดลวด ซึ่งอาจทำให้สุกเกินหรือไหม้ได้
- ไม่แนะนำให้อบอาหารชิ้นใหญ่และมีเนื้อแน่น เช่น เค้กหรือบราวนี่ ในเตาอบนี้
- เพื่อให้การอบได้ผลดีที่สุด ลองวางอาหารไว้ตรงกลางของถาดรองปรุงอาหาร
- คำแนะนำที่บรรจุภัณฑ์ของอาหารบางชนิดอาจกำหนดให้ใช้อุณหภูมิสูงเกินกว่า 200°C (210°C, 230°C เป็นต้น) ให้กำหนดอุณหภูมิเป็น 200°C และเพิ่มเวลาอีก 2 - 6 นาที
- เมื่อให้ความร้อนกับอาหารแช่แข็ง แนะนำให้ใช้ Speed Cook #3 (ปรุงแบบด่วน) หรือไมโครเวฟเท่านั้น

คู่มือสำหรับการปรุงเนื้อในไมโครเวฟ

- วางเนื้อในตะแกรงย่างสำหรับไมโครเวฟและวางในจานที่ใช้กับไมโครเวฟ
- เริ่มต้นโดยให้ส่วนที่เป็นไขมันอยู่ด้านล่าง ใช้ฟอยล์อะลูมินัมชิ้นเล็ก ๆ เพื่อหุ้มส่วนที่เป็นกระดูกหรือเนื้อบาง ๆ
- ตรวจสอบอุณหภูมิในหลาย ๆ จุด ก่อนที่จะพักอาหารเนื้อตามเวลาที่แนะนำ
- อุณหภูมิต่อไปนี้เป็นระดับที่เหมาะสมในการนำออกจากเตาอบ อุณหภูมิของอาหารจะเพิ่มขึ้นระหว่างการพักอาหาร

อาหาร	เวลาปรุงอาหาร/ระดับพลังงาน	คำแนะนำ
เนื้อย่างไม่มีกระดูก ไม่เกิน 1.8 กก.	เวลาปรุงอาหาร: 8-11 นาที / 454 กก. 46°C - สุกน้อย 9-13 นาที / 454 กก. 49°C - สุกปานกลาง 10-15 นาที / 454 กก. 63°C - สุกมาก ระดับพลังงาน: สูง (0) ระยะ 5 นาทีแรก จากนั้นปานกลาง (5)	วางเนื้อให้ด้านที่เป็นมันอยู่ด้านล่างติดตะแกรง คลุมด้วยกระดาษไข กลับอาหารเมื่อถึงครึ่งเวลาในการปรุง พักอาหาร 10 นาที
เนื้อหมูมีหรือไม่มีกระดูก ไม่เกิน 1.8 กก.	เวลาปรุงอาหาร 11-15 นาที / 454 กก. 71°C สุกมาก ระดับพลังงาน: สูง (0) ระยะ 5 นาทีแรก จากนั้นปานกลาง (5)	วางเนื้อให้ด้านที่เป็นมันอยู่ด้านล่างติดตะแกรง คลุมด้วยยฟิล์มพลาสติกเปิดช่อง กลับอาหารเมื่อถึงครึ่งเวลาในการปรุง และพักอาหาร 10 นาที
เบคอน 2 - 6 แผ่น	เวลาปรุงอาหาร: 2 ชิ้น: 1- 1 ½ นาที 4 ชิ้น: 3- 3 ½ นาที 6 ชิ้น: 4 ½-5 ½ นาที ระดับพลังงาน: สูง (0)	จัดเรียงชิ้นอาหารบนตะแกรงย่างหรือจานที่รองด้วยกระดาษเอนกประสงค์ และคลุมด้วยกระดาษเอนกประสงค์ จากนั้นอบด้วยไมโครเวฟจนกรอบ

TH

คู่มือในการปรุงสัตว์ปีกในไมโครเวฟ

- วางเป็ดไก่บนตะแกรงย่างสำหรับไมโครเวฟ และวางบนจานสำหรับไมโครเวฟ
- ใช้กระดาษไขคลุมอาหารเพื่อป้องกันการกระเด็น
- ใช้ฟอยล์อะลูมินัมเพื่อหุ้มปลายกระดูก เนื้อส่วนที่บาง หรือส่วนที่จะเริ่มสุกเกินไป
- ตรวจสอบอุณหภูมิอาหารในหลาย ๆ จุดก่อนที่จะพักอาหารตามเวลาที่ระบุ

อาหาร	เวลาปรุงอาหาร/ระดับพลังงาน	คำแนะนำ
ไก่ทั้งตัว ไม่เกิน 1.8 กก.	เวลาปรุงอาหาร: 5-8 นาที / 454 กรัม 77°C -82°C ระดับพลังงาน: สูงปานกลาง (7)	วางไก่ให้ด้านอกอยู่ด้านล่างติดกับตะแกรงย่าง คลุมด้วยกระดาษไข กลับอาหารเมื่อถึงครึ่งเวลาในการปรุง ปรุงอาหารจนน้ำจากอาหารไหลออกหมด และเนื้อใกล้กระดูกไม่เป็นสีชมพู จากนั้นพักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที
ไก่เป็นชิ้น ไม่เกิน 907 กรัม	เวลาปรุงอาหาร 5-8 นาที / 454 กรัม 82°C เนื้อสีแดง 77°C เนื้อสีขาว ระดับพลังงาน: สูงปานกลาง (7)	วางชิ้นไก่ให้ด้านกระดูกอยู่ด้านล่าง โดยให้ส่วนที่หนาที่สุดอยู่ด้านนอกของจาน คลุมด้วยกระดาษไข กลับอาหารเมื่อถึงครึ่งเวลาในการปรุง ปรุงอาหารจนน้ำจากอาหารไหลออกหมด และเนื้อใกล้กระดูกไม่เป็นสีชมพู จากนั้นพักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที

คู่มือสำหรับปรุงอาหารทะเลในไมโครเวฟ

- อบปลาจนสามารถแยกเนื้อปลาได้ด้วยส้อม
- วางปลาบนตะแกรงย่างสำหรับไมโครเวฟ บนจานสำหรับไมโครเวฟ
- ใช้ฝาปิดแบบพอดีเพื่อนึ่งด้วยไอน้ำ
  การปิดด้วยกระดาษไขหรือกระดาษอเนกประสงค์จะให้การนึ่งไอน้ำน้อยกว่า
- โปรดปรุงโดยใช้เวลาต่ำสุดก่อน เพื่อไม่ให้เนื้อปลาสุกเกินไป

อาหาร	เวลาปรุงอาหาร/ระดับพลังงาน	คำแนะนำ
สเต็ค ไม่เกิน 680 กรัม	*เวลาปรุงอาหาร:* 6-10 นาที / 454 กรัม ระดับพลังงาน: สูงปานกลาง (7)	จัดเรียงฟีเลต์ในจานสำหรับอบ โดยคลุมชิ้นส่วนที่บางด้วยกระดาษไข หากหนากว่า ½ นิ้ว ให้กลับด้านและจัดเรียงเมื่อถึงครึ่งเวลา อบปลาจนสามารถแยกเนื้อปลาได้ด้วยส้อม พักอาหาร 2-3 นาที
ฟีเลต์ ไม่เกิน 680 กรัม	*เวลาปรุงอาหาร:* 3-7 นาที / 454 กรัม ระดับพลังงาน: สูงปานกลาง (7)	จัดเรียงฟีเลต์ในจานสำหรับอบ โดยคลุมชิ้นส่วนที่บางด้วยกระดาษไข หากหนากว่า ½ นิ้ว ให้กลับด้านและจัดเรียงเมื่อถึงครึ่งเวลา อบปลาจนสามารถแยกเนื้อปลาได้ด้วยส้อม พักอาหาร 2-3 นาที
กุ้ง ไม่เกิน 680 กรัม	*เวลาปรุงอาหาร:* 3-5 ½ นาที / 454 กรัม ระดับพลังงาน: สูงปานกลาง (7)	เรียงกุ้งในจานสำหรับอบโดยไม่ให้ซ้อนกัน คลุมด้วยกระดาษไข อบจนกุ้งเนื้อแข็งและขุ่น คน 2-3 ครั้ง จากนั้นพักอาหาร 5 นาที

TH

คู่มือสำหรับการปรุงอาหารไข่ในไมโครเวฟ

- ห้ามอบไข่ที่ไม่ได้แกะเปลือก และห้ามอุ่นไข่ต้มทั้งเปลือก เนื่องจากจะระเบิดได้
- โปรดเจาะเปลือกไข่เพื่อไม่ให้ระเบิด
- อบไข่แค่ให้เนื้อจับตัวเท่านั้น เพราะไข่จะเหนียวหากอบนานเกินไป

คู่มือสำหรับการปรุงผักในไมโครเวฟ

- ล้างผักก่อนที่จะอบทุกครั้ง ตามปกติ คุณจะไม่ต้องเติมน้ำเพิ่มอีก หากปรุงผักที่เนื้อแน่น เช่น มันฝรั่ง แครอต และถั่วลันเตา ให้เติมน้ำประมาณ ½ ถ้วย
- ผักชิ้นเล็ก (แครอตหั่น เม็ดถั่ว ถั่วลิมา ฯลฯ) จะสุกเร็วกว่าผักชิ้นใหญ่
- สำหรับผักที่ไม่หั่น เช่น มันฝรั่ง ข้าวโพดทั้งฝัก ควรจัดวางเป็นวงกลมในจานหมุนก่อนที่จะอบอาหาร ผักจะสุกทั่วถึงกันมากกว่า หากกลับด้านเมื่อถึงครึ่งเวลา
- วางผักเช่น หน่อไม้ฝรั่งและบร็อคโคลี่โดยให้ด้านก้านอยู่ด้านขอบจาน และให้หัวอยู่ด้านใน
- เมื่อปรุงผักที่หั่นเป็นชิ้น ให้ใช้ฝาครอบหรือฟิล์มพลาสติกสำหรับไมโครเวฟ
- ผักที่ไม่หั่นและไม่ปอก เช่น มันฝรั่ง มะเขือ ฯลฯ ควรจะเจาะผิวหลาย ๆ จุดก่อนที่จะปรุง เพื่อไม่ให้ระเบิด
- เพื่อให้ผักสุกทั่วกัน ให้จัดเรียงผักใหม่เมื่อถึงครึ่งเวลา
- โดยทั่วไป ยิ่งอาหารมีความแน่นมาก ยิ่งควรพักอาหารนานขึ้น (เวลาพักอาหารหมายถึงเวลาที่จะช่วยให้อาหารและผักที่มีความหนาแน่น หรือมีขนาดใหญ่สุกมากขึ้น หลังจากที่นำออกจากเตาอบแล้ว) มันฝรั่งอบควรมีการพักอาหารประมาณห้านาทีจึงจะสุก ในขณะที่คุณสามารถนำถั่วไปรับประทานได้ทันที

คู่มือการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

- ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างเมื่อละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ

อาหาร	ปริมาณ	ขั้นตอน
เนื้อย่าง, หมูย่าง	1130~2267 กรัม	เริ่มด้วยการปรุงโดยให้ด้านที่เป็นมันอยู่ด้านล่าง เมื่อจบแต่ละขั้นตอน ให้กลับอาหารและหุ้มส่วนที่ร้อนแล้วด้วยฟอยล์อะลูมินัม
สเต็ก, ชิ้นเนื้อ, เนื้อปลา	227~1360 กรัม	เมื่อจบแต่ละขั้นตอน ให้จัดเรียงอาหารใหม่ ถ้าอาหารมีส่วนที่ร้อนหรือละลายแล้ว ให้หุ้มด้วยแผ่นฟอยล์อลูมินัม นำอาหารที่ละลายน้ำแข็งเกือบหมดแล้วออก จากนั้นพักโดยปิดฝาไว้เป็นเวลา 5-10 นาที
เนื้อบด	227~1360 กรัม	เมื่อจบแต่ละขั้นตอน นำอาหารที่ละลายน้ำแข็งเกือบหมดแล้วออก พักอาหารโดยหุ้มด้วยฟอยล์เป็นเวลา 5-10 นาที
ไก่ทั้งตัว	1130~2720 กรัม	นำเครื่องในออกก่อนที่จะแช่แข็งเป็ดไก่ เริ่มต้นการละลายน้ำแข็งโดยให้ด้านหน้าอกอยู่ข้างล่าง หลังจากเสร็จขั้นแรก ให้กลับด้านของเป็ดไก่และหุ้มส่วนที่ร้อนด้วยฟอยล์อลูมินัมชิ้นเล็ก ๆ หลังจากเสร็จขั้นที่สอง ให้หุ้มส่วนที่ร้อนด้วยฟอยล์อลูมินัมชิ้นเล็ก ๆ อีกครั้ง พักอาหารโดยปิดฝา เป็นเวลา 30-60 นาทีในตู้เย็น
ไก่เป็นชิ้น	227~907 กรัม	หลังจากสิ้นสุดแต่ละขั้น ให้จัดเรียงใหม่ หรือนำชิ้นอาหารที่ละลายน้ำแข็งใกล้หมดแล้วออก พักอาหารเป็นเวลา 10-20 นาที


ตรวจสอบอาหารเมื่อมีสัญญาณจากเตาอบ หลังจากขั้นตอนสุดท้าย บางส่วนอาจยังมีน้ำแข็งเกาะ โปรดพักอาหารเพื่อให้ละลายต่อไป


หุ้มเนื้อย่างและสเต็คด้วยฟอยล์ชิ้นเล็ก ๆ เพื่อไม่ให้ส่วนขอบสุกเกินไป ก่อนที่ส่วนกลางจะละลาย ใช้ฟอยล์อลูมินัมชิ้นเล็ก ๆ ที่เรียบแบนเพื่อหุ้มส่วนขอบและส่วนที่บาง

TH

ตำรับอาหาร

สโตรกานอฟเนื้อ

ส่วนประกอบ:

เนื้อ 680 หั่นเป็นลูกเต๋า

1 ถ้วย	แป้งเอนกประสงค์
1 หัวเล็ก	หัวหอม (หั่นเป็นลูกเต๋าเล็ก)
3 ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอก
½ ถ้วย	ซอสพาสต้า
1 กระป๋อง (14 ออนซ์)	น้ำเดี่ยวเนื้อ
2 ช้อนโต๊ะ	พาร์สลีย์, แห้ง
1 ถ้วย	ซาวร์ครีม
ตามชอบ	เกลือ
ตามชอบ	พริกไทย

วิธีปรุง:

นำเนื้อที่หั่นเป็นก้อนลูกเต๋าไปคลุกกับแป้งและพักไว้

ใช้จานกระเบื้องสำหรับไมโครเวฟขนาด 5 ควอร์ต ผสมหัวหอมกับน้ำมัน และอบไมโครเวฟเป็นเวลา 5 นาที ใช้กำลังไฟฟ้าสูง (ระดับพลังงาน 100%) จนหัวหอมใส เติมเนื้อและปรุงต่อเป็นเวลา 8 นาที โดยใช้กำลังไฟสูง

คนพร้อมกับเติมซอส พาร์สลีย์ และน้ำเดี่ยวเนื้อ ให้ความร้อนเป็นเวลา 1 ชั่วโมงห้านาที โดยใช้ระดับพลังงาน 50% คนเป็นระยะ

นำออกจากเตา คนและเติมซาวร์ครีม เติมเกลือและพริกไทยตามชอบ

สามารถรับประทานได้ 4 ที่

สลัดตอร์เทลลินี

ส่วนประกอบ:

6 ถ้วย	น้ำ
454 กรัม	ตอร์เทลลินีชีส สด
5 ถ้วย	ดอกบร็อคโคลี
3 ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอก
1 ช้อนโต๊ะ	น้ำส้มสายชูจากไวน์แดง
1 ช้อนชา	ผงปรุงรสอิตาเลียน แห้ง
ตามชอบ	เกลือ
ตามชอบ	พริกไทย

วิธีปรุง:

เติมน้ำ 6 ถ้วยในจานกระเบื้องสำหรับไมโครเวฟขนาด 3 ควอร์ต ให้ความร้อนเป็นเวลา 10 นาทีโดยใช้พลังงานสูง (ระดับพลังงาน 100%) เติมตอร์เทลลินีและให้ความร้อนต่ออีก 3 นาที นำออกจากเตาอบ เทน้ำออกและจุ่มในน้ำเย็น นำไปเก็บในตู้เย็นเพื่อรอปรุง

ใส่บร็อคโคลีในชามสำหรับไมโครเวฟ เติมน้ำสองช้อนโต๊ะ ปิดฝาและให้ความร้อนเป็นเวลา 2 นาที 30 วินาที โดยใช้ระดับพลังงานสูง (ระดับพลังงาน 100%) นำออกจากเตาอบ และจุ่มในน้ำเย็น

ใช้ชามขนาดใหญ่เพื่อผสมตอร์เทลลินี บร็อคโคลี น้ำมันมะกอก น้ำส้มสายชูหมักจากไวน์แดง เครื่องปรุงรสอิตาเลียน เกลือ และพริกไทย แช่เย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 3 ชั่วโมง

สามารถรับประทานได้ 5 ที่

TH

ตำรับอาหาร

มันฝรั่งกระเทียมและโรสแมรี่

ส่วนประกอบ:

680 กรัม มันฝรั่ง Red bliss (2.54 ซม.)

4 กลีบ	กระเทียมสดสับ
1 ช้อนโต๊ะ	โรสแมรี่ แห้ง
1 ช้อนโต๊ะ	พาร์สลีย์, แห้ง
2 ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอก
ตามชอบ	เกลือ
ตามชอบ	พริกไทย

วิธีปรุง:

อุ่นเตาให้ได้อุณหภูมิ 200°C

หั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นลูกเต๋าขนาด 2.54 ซม. และวางในชามผสม เติมกระเทียม โรสแมรี่ พาร์สลีย์ และน้ำมันมะกอก คนให้ทั่ว

ใส่มันฝรั่งในถาดรองอบอาหารที่ทาน้ำมัน จากนั้นวางบนชั้นบนสุดของเตาอบ อบเป็นเวลา 20 นาที ที่ 200°C คนเป็นระยะระหว่างการปรุง เติมเกลือและพริกไทยตามชอบ

สามารถรับประทานได้ 4 ที่

ไก่ราดซอสผัก

ส่วนประกอบ:

4 ชิ้นใหญ่	อกไก่เลาะกระดูก
2 ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอก
1 หัวเล็ก	หัวหอม หั่นเป็นลูกเต๋าขนาดใหญ่
2 กลีบ	กระเทียมสดสับ
1 หัวเล็ก	พริกหวานแดง หั่นเป็นลูกเต๋าขนาดใหญ่
1 หัวเล็ก	พริกหวานเขียว หั่นเป็นลูกเต๋าขนาดใหญ่
1 ไพนต์	มะเขือเทศเชอรี่ หั่นครึ่ง
1 ถ้วย	ซอสพาสต้า (กระปุก)
1 ช้อนชา	ผงปรุงรสอิตาเลียน แห้ง
ตามชอบ	เกลือ
ตามชอบ	พริกไทย

วิธีปรุง:

ใช้ชามกระเบื้องสำหรับไมโครเวฟขนาด 3 ควอร์ต เติมน้ำมันมะกอกและหัวหอม จากนั้นให้ความร้อนสูง (ระดับพลังงาน 100%) เป็นเวลา 5 นาที นำออกมาพักไว้

นำไขมันส่วนเกินออกจากชิ้นไก่ และวางในตะแกรงลวด (ให้ด้านหนาอยู่กึ่งกลางของตะแกรง) จากนั้นวางบนชั้นบนสุดของเตาอบ วางถาดรองอาหารไว้ที่ชั้นด้านล่างของเตาอบ (เพื่อรองน้ำมันที่ไหลหยดลงมา)

ย่างเป็นเวลา 20 นาที (อุณหภูมิภายในต้องถึง 77°C และน้ำจากไก่ต้องไหลออกหมด)

ขณะที่ปรุงไก่ ให้เติมส่วนผสมของหัวหอม กระเทียม พริกไทย มะเขือเทศ ซอสพาสต้า และเครื่องปรุงรสอิตาเลียน เมื่อไก่สุก ให้ความร้อนกับส่วนผสมของผักเป็นเวลา 5 นาที โดยใช้การปรุงแบบด่วน #3

วางไก่บนจาน และตักน้ำซอสผักราด

สามารถรับประทานได้ 4 ที่

TH

คู่มือสำหรับการทำอาหารโดยใช้ขดลวดความร้อน

ของหวาน

อาหาร	โหมดทำงาน	เวลาปรุงอาหาร	คำแนะนำ
ช็อคโกแลตชิพ คุกกี้	อบ	10-12 นาที	ทำตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ สำหรับอุณหภูมิและการเตรียม วางคุกกี้ 9 ชิ้น ในถาดรองอบอาหาร ให้ห่างกัน 1 ถึง 2 นิ้ว หมุนถาดรองอาหารประมาณสามนาที ก่อนที่จะครบเวลาปรุง
คุกกี้น้ำตาล	อบ	10-12 นาที	ทำตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ สำหรับอุณหภูมิและการเตรียม วางคุกกี้ 9 ชิ้น ในถาดรองอบอาหาร ให้ห่างกัน 1 ถึง 2 นิ้ว หมุนถาดรองอาหารประมาณสามนาที ก่อนที่จะครบเวลาปรุง

อาหารเย็น

อาหาร	โหมดทำงาน	เวลาปรุงอาหาร	คำแนะนำ
อาหารค่ำเต็มรูปแบบ	ปรุงแบบด่วน #3	26-30 นาที	ทำตามคำแนะนำที่บรรจุภัณฑ์สำหรับอุณหภูมิและการเตรียมอาหาร วางในจานหมุน ใช้การปรุงแบบด่วน #3 เป็นเวลา 26-30 นาที อบ 200°C เป็นเวลา 6 นาที
อาหารค่ำกึ่งสำเร็จ (ต้องเติมเนื้อสัตว์)	ปรุงแบบด่วน #3	25-35 นาที	เตรียมชามกระเบื้องก้นตื้นขนาด 2.3 ลิตร ทำตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ วางบนจานหมุน ใช้การปรุงแบบด่วน #3 เป็นเวลา 25-35 นาที หรือจนสุก

TH

คู่มือสำหรับการทำอาหารโดยใช้ขดลวดความร้อน

อาหารเรียกน้ำย่อยและของว่าง

อาหาร	โหมดทำงาน	เวลาปรุงอาหาร	คำแนะนำ
ชีสแท่ง	อบ (200 °C)	9-11 นาที	อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางแท่งชีสเข้าหาส่วนกลางของถาดรองอบอาหาร วางบนชั้นบนสุด
เนื้อไก่แช่แข็ง และเนื้อไก่	อบ (200 °C)	14-16 นาที	อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางชิ้นอาหารเข้าหาส่วนกลางของถาดรองอบอาหาร วางบนชั้นบนสุด
เนื้อปลา	อบ (200 °C)	18-20 นาที	อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางชิ้นปลาเข้าหาส่วนกลางของถาดรองอบอาหาร วางบนชั้นบนสุด
หัวหอมทอด	อบ (200 °C)	21-24 นาที	อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางหัวหอมเป็นชั้นเดียวในถาดรองอบอาหาร วางบนชั้นบนสุด กลับด้านหัวหอมประมาณ 6 นาทีก่อนที่จะหมดเวลาปรุง
เฟรนช์ฟราย	อบ (200 °C)	20-23 นาที	อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางเข้าหาส่วนกลางของถาดรองอบอาหาร วางบนชั้นบนสุด
อาหารเรียกน้ำย่อย และของว่างชนิดอื่น ๆ	อบ (200 °C)	12-15 นาที	อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางของว่างเป็นชั้นเดียว เข้าหากึ่งกลางของถาดรองอบอาหาร วางถาดบนชั้นบนสุด หากถาดรองอบอาหารมีของว่างเต็มแล้ว เราขอแนะนำให้หมุนถาดประมาณ 6 นาทีก่อนที่จะหมดเวลาอบอาหาร
พิซซ่า	อบ (200 °C)	เล็ก: 10 - 14 นาที ใหญ่:19 - 22 นาที	***พิซซ่าขนาดเล็ก*** - อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางพิซซ่าตรงกลางของตะแกรงลวด โดยไว้ชั้นบนสุด วางถาดรองอบอาหารที่ชั้นล่าง สำหรับการปรุงแบบด่วน ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้น (แต่ไม่ต้องอุ่นเตาอบ) กดปุ่ม Speed Cook (ปรุงแบบด่วน) #1 และป้อนเวลา 7 นาที จากนั้น Start (เริ่มต้น) พิซซ่าที่มีหน้าหนาจะต้องใช้เวลามากขึ้น ***พิซซ่าขนาดใหญ่*** - อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางพิซซ่าตรงกลางของตะแกรงชั้นบนสุด วางถาดรองอบอาหารที่ชั้นล่าง หมุนพิซซ่า ½ รอบ ประมาณ 6 นาทีก่อนที่จะหมดเวลาปรุง พิซซ่าที่มีหน้าหนาจะต้องใช้เวลามากขึ้น
ปีกไก่บาร์บีคิว	อบ (200 °C)	17-21 นาที	อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางปีกไก่เข้าหาส่วนกลางของถาดรองอบอาหาร วางบนชั้นบนสุด

 อาหารเรียกน้ำย่อยและของว่างทั้งหมดเป็นแบบแช่แข็ง

TH

อาหารเช้า

อาหารแช่แข็ง	โหมดทำงาน	เวลาปรุงอาหาร	คำแนะนำ
วาฟเฟิลส์	ขนมปังปิ้ง	4 ชิ้น t-7 2 ชิ้น t-6	วางวาฟเฟิลส์ตรงกลางของตะแกรงที่ชั้นบนของเตาอบ วางถาดรองอบอาหารไว้ที่ชั้นล่าง
ขนมปังปิ้ง	ขนมปังปิ้ง	4 ชิ้น t-6 2 ชิ้น t-6	วางขนมปังปิ้งตรงกลางของตะแกรงที่ชั้นบนของเตาอบ วางถาดรองอบอาหารไว้ที่ชั้นล่าง
เฟรนช์โทสต์	ขนมปังปิ้ง	4 ชิ้น t-7 2 ชิ้น t-6	วางเฟรนช์โทสต์ตรงกลางของตะแกรงที่ชั้นบนของเตาอบ วางถาดรองอบอาหารไว้ที่ชั้นล่าง
เฟรนช์โทสต์ แท่ง	อบ 200 °C 5 ~ 10 ชิ้น	12- 14 นาที	อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางเฟรนช์โทสต์เข้าหาส่วนกลางของถาดรองอบอาหาร วางบนชั้นบนสุด
ไส้กรอก	อบ (200 °C)	10- 12 นาที	อุ่นเตาอบให้ได้ 200 °C วางไส้กรอกเรียงเข้าหาส่วนกลางของถาดรองอบอาหาร วางบนชั้นบนสุด
บิสกิตส์	อบ (ทำตามคำแนะนำเกี่ยวกับอุณหภูมิที่บรรจุภัณฑ์)	ใหญ่ :12 นาที กลาง :9 นาที 30 วินาที เล็ก :8 นาที	อุ่นเตาอบ วางบิสกิตส์ห่างกัน 12.7 มม. ถึง 25.4 มม. โดยเรียงเข้าหาส่วนกลางของถาดรองอบอาหาร สำหรับบิสกิตส์ขนาดใหญ่ ขอแนะนำให้หมุนถาดประมาณ 5 นาทีก่อนที่จะหมดเวลาปรุง
ครัวซองต์	อบ (ทำตามคำแนะนำเกี่ยวกับอุณหภูมิที่บรรจุภัณฑ์)	ใหญ่ :15 นาที เล็ก :11 นาที	อุ่นเตาอบ วางครัวซองต์ห่างกัน 12.7 มม. ถึง 25.4 มม. โดยเรียงเข้าหาส่วนกลางของถาดรองอบอาหาร ขอแนะนำให้หมุนถาดประมาณ 5 นาทีก่อนที่จะหมดเวลาปรุง



ขนมปังปิ้ง เฟรนช์โทสต์ เฟรนช์โทสต์แท่ง และไส้กรอกเป็นแบบแช่แข็ง
บิสกิตส์และครัวซองต์เป็นแบบแช่เย็น

TH

เนื้อ

อาหาร	โหมดทำงาน	เวลาปรุงอาหาร	คำแนะนำ
ไก่ทั้งตัว (ไม่เกิน 1.8 กก.)	ปรุงแบบด่วน #3	14-17 นาที/ 454 กรัม	ทำตามคำแนะนำที่บรรจุภัณฑ์ในการปรุง วางไก่ในชามกระเบื้องก้นตื้นสำหรับไมโครเวฟ หุ้มส่วนปลายปีกและน่องด้วยฟอยล์อลูมินัมชิ้นเล็ก เพื่อไม่ให้สุกเกินไป ปรุงจนกระทั่งน้ำไหลออกจากเนื้อจนหมด เนื้อใกล้กระดูกไม่เป็นสีชมพู และอุณหภูมิถึง: 83 °C (เนื้อแดง) 77 °C (เนื้อขาว)
ไก่เป็นชิ้น (ไม่เกิน 680 กรัม, น่องและสะโพก)	ปรุงแบบด่วน #2	9-10 นาที/ 454 กรัม	ทำตามคำแนะนำที่บรรจุภัณฑ์ในการปรุง วางไก่ในชามกระเบื้องก้นตื้นสำหรับไมโครเวฟ และวางไว้บนตะแกรงที่ชั้นบน ปรุงจนน้ำไหลออกจากเนื้อไก่จนหมด เนื้อใกล้กระดูกไม่เป็นสีชมพู และอุณภูมิถึง 180 °F (เนื้อแดง),77°C (เนื้อขาว)
อกไก่ (ไม่มีกระดูก, ไม่เกิน 680 กรัม)	ปรุงแบบด่วน #2	9-11 นาที/ 454 กรัม	ทำตามคำแนะนำที่บรรจุภัณฑ์ในการปรุง วางไก่ในชามกระเบื้องก้นตื้นสำหรับไมโครเวฟ และวางไว้บนตะแกรงที่ชั้นบน ปรุงจนน้ำไหลออกจากเนื้อไก่จนหมด และอุณภูมิถึง (77 °C)
พอร์คชอป (ชิ้นบาง, ไม่เกิน 454 กรัม)	ย่าง	14-18 นาที	วางชิ้นเนื้อเข้าหาส่วนกลางของตะแกรงลวด และวางบนชั้นบนสุด วางถาดรองอบอาหารไว้ที่ชั้นด้านล่างเพื่อรองรับน้ำที่ไหลหยด ปรุงจนได้อุณหภูมิ (77 °C)
สเต็คอาหารทะเล (ไม่เกิน 454 กรัม)	ย่าง	10-17 นาที	วางสเต็คเข้าหาส่วนกลางของตะแกรงลวด และวางบนชั้นบนสุด วางถาดรองอบอาหารไว้ที่ชั้นด้านล่างเพื่อรองรับน้ำที่ไหลหยด สเต็คชิ้นหนาจะต้องใช้เวลานานขึ้น
ฟิเลต์อาหารทะเล (ไม่เกิน 454 กรัม)	ย่าง	8-12 นาที	วางฟิเลต์เข้าหาส่วนกลางของตะแกรงลวด และวางบนชั้นบนสุด วางถาดรองอบอาหารไว้ที่ชั้นด้านล่างเพื่อรองรับน้ำที่ไหลหยด ฟิเลต์ชิ้นหนาจะต้องใช้เวลานานขึ้น
กุ้ง (ไม่เกิน 454 กรัม)	ย่าง	8-10 นาที	วางกุ้งเข้าหาส่วนกลางของตะแกรงลวด และวางบนชั้นบนสุด วางถาดรองอบอาหารไว้ที่ชั้นด้านล่างเพื่อรองรับน้ำที่ไหลหยด กุ้งตัวใหญ่จะต้องใช้เวลานานขึ้น
แฮมเบอเกอร์ **(42 กรัม)**	ย่าง	15 - 17 นาทีต่อ 567 กรัม	วางแฮมเบอเกอร์เรียงเข้าหาส่วนกลางของตะแกรง วางตะแกรงไว้ที่ชั้นบนของเตาอบ วางถาดรองอบอาหารไว้ด้านล่างเพื่อรับน้ำที่ไหลหยด ปรุงแฮมเบอเกอร์จนได้อุณหภูมิ 72 °C
เนื้อย่าง **(1.8 กก.)**	ปรุงแบบด่วน #3	14-17 นาที / 454 กรัม	วางเนื้อในจานกระเบื้องก้นตื้นสำหรับไมโครเวฟ วางจานไว้ที่กึ่งกลางจานหมุน ใช้การปรุงแบบด่วน #3 เป็นเวลา 14 - 17 นาที/ปอนด์ หรือจนสุกดี
ผักแช่แข็ง **เบอเกอร์**	ย่าง	2 ชิ้น, 12 - 14 นาที 4 ชิ้น, 14 - 18 นาที	วางเบอเกอร์เข้าหาส่วนกลางของตะแกรง วางไว้บนชั้นบนสุดของเตาอบ วางถาดรองอบอาหารไว้ด้านล่างเพื่อรองรับน้ำที่ไหลหยด

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ

- ***ผิวหน้าด้านในและด้านนอก***
- ***ประตูและซีลขอบประตู***
- ***จานหมุนและวงแหวน***

 ทุกครั้ง โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

 การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน

2 ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน

3 เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที

4 ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

 **ห้าม** ทำน้ำหกในช่องระบายอากาศ **ห้าม**ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

 **ทำความสะอาด**ภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อน ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- ***บานพับเสียหาย***
- ***ซีลมีความเสียหาย***
- ***โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ***

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

 **ห้าม** ถอดฝาครอบด้านนอกของเตาอบออก หากเตาอบขัดข้องและต้องมีการซ่อมบำรุง หรือหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของไมโครเวฟ:

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

 หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง **สาเหตุ**: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

 เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

TH

SAMSUNG มีความพยายามอย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่ตลอดเวลา ข้อมูลจำเพาะและ [illegible] ไม่ได้แจ้งให้ทราบ

หมายเลขรุ่น	MT1099STD
การจ่ายไฟ	220V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ ย่าง	 1400 วัตต์ 1850 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	90 วัตต์ / 900 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
แมกนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 528 x 349 x 496 มม. 343 x 239 x 344 มม.
ปริมาตร	30 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 20 กก. โดยประมาณ

บันทึก

ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02689-3232

แฟกซ์ : 02689-3298

ศูนย์บริการสำนักงานใหญ่

138 อาคารบุญมิตร ชั้น 1 ถ.สีลม สุริยวงศ์ บางรัก กรุงเทพฯ 10500

